

Portobello mit Walnüssen, Birne und Gorgonzola

-
- 🕒 35 Minuten
 - 👤 2 Portionen
 - 📊 Schwierigkeit: 1 von 3

Zutaten

2 sehr große Portobellos (bei kleineren Portobello nur die Hälfte der Zutaten verwenden)
2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
½ große, rote Zwiebel
125 g Rinderhackfleisch
½ kleine Birne
2 Zweige Thymian
15 g Walnuskerne
40 g Gorgonzola

Zubereitung

Die Pilze putzen, die Stiele vorsichtig entfernen und beiseite legen. Die Lamellen ebenso entfernen. Die Pfanne erhitzen und die Pilze von jeder Seite bei mittlerer Hitze 2 bis 3 Minuten anbraten. Salzen und pfeffern und wieder aus der Pfanne nehmen. Die Pilze nun mit der offenen Seite nach oben in eine Auflaufform legen.

Die Pilzstiele in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Hackfleisch, Zwiebel und Pilzstiele zugeben und bei starker Hitze ca. 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Ofen in der Zwischenzeit auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen.

Nun die Birne waschen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Die Walnüsse grob hacken.

Als nächstes wird die Hackfleischmasse in die Pilze gefüllt. Die Birnenstücke, Walnüsse und der Thymian werden darüber gelegt. Den Gorgonzola über die Füllung bröseln.

Die Pilze im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene 10 Minuten backen. Herausnehmen und warm servieren.

Nährwerte pro Portion

Kalorien 398 kcal / Kohlenhydrate 5 g /
Protein 20 g / Fett 32 g

Erfahre mehr
über uns unter:
biopilzhof.de



BIOPILZHOF



Deutsche
Landwirtschaft
DE-ÖKO-005

